

Tageskarte

Samstag, 14. Juli 2018

€

Fränkische Leberknödelsuppe

3,50

Menü 1

Blumenkohlcremesuppe

mit Rauchlachsstreifen

Schweinebraten in

Pfifferlingrahmsoße

mit Semmelknödel und gem. Salat

Crème Brûlée

mit Nuschelberger Bio-Kirschenkompott

16,90 €

Menü 2

Blumenkohlcremesuppe

mit Rauchlachsstreifen

Champignons gebacken

mit Kartoffelsalat und gem. Salat

Remouladensoße

12,50 €

Lachschnitte gebraten „Mediterrane Art“ mit Rosmarinkartoffeln 15,50

Kabeljaufilet in Dillsenfsoße mit Basmatireis und gemischtem Salat 14,90

Zanderfilet gebraten „Finkenwerder Art“ mit Salzkartoffeln und Salat 14,80

Ofenfrisch mit einem rohen Kloß (*) und kleinem Salat oder Blaukraut

BIO - Sauerbraten 14,90 Schweinebraten 9,50

Kalbsbraten 11,90 Gemischten Braten 10,50

1/2 Schäufole gebraten 11,80 ¼ Ente 11,80

BIO - Rinderroulade 14,50

Frische Pfifferlinge auf Toast mit Kräutern und gem. Salat 10,50

Frische Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel und gem. Salat 18,90

Frische Pfifferlinge in Röhrei, Petersilienkartoffeln mit gem. Salat 14,80

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und gem. Salat 16,80

Nieren sauer vom Hällischen Landschwein mit Salzkartoffeln und Salat 11,90

Rehbock vom Moritzberg

Würziges Rehgulasch mit Semmelknödel und gem. Salat 13,50

Rosa Rehrücken gebraten in Champignonrahmsoße, Rösti und gem. Salat 21,90

Rehbraten in Pfifferlingrahmsoße mit Semmelknödel und gemischtem Salat 13,90

BIO - Rindfleisch vom Nuschelberg

BIO - Tafelspitz in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salat 13,80

BIO - Rindergulasch mit Semmelknödel und gemischtem Salat 13,50

Bratwurst-, Stadtwurst-, Braten- oder Fleischsülze und Bratkartoffeln 7,90

Saltimbocca vom Kalbsschnitzel mit Kroketten und gem. Salat 15,50

Kalbsleber gebraten mit Röstzwiebeln mit Salzkartoffeln und gem. Salat 15,80

Knusprige Kartoffelbaggers mit Rauchlachs und Dillsenfsoße 9,90